



# Brunello di Montalcino Vigna Vecchia DOC 2020

Azienda Agricola Le Ragnaie

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Toscana
<b>Producteur</b>	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	6 mois en fût de chêne de Slavonie
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2020
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 8 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Sangiovese
<b>Numéro d'article</b>	16616220

## Commentaires

100 % Sangiovese élevé pendant 6 mois en fûts de chêne de Slavonie. Le Castello Tricerchi Rosso di Montalcino reflète le caractère des parcelles Vigna del Lago et Vigna del Piano, propices à un Sangiovese puissant mais jeune.

## Recommandation culinaire

Viandes blanches, fromages semi-affinés, pâtes.

## Notes de dégustation

Couleur Rubis clair et intense. Arôme Complexe, avec des notes de fraise, de confiture de cerise, légèrement épicé, avec des notes florales et minérales. Goût Équilibré, intense, avec des tanins denses et élégants. Une longue finale savoureuse et minérale.